



コンベアで流れてくるトレイに、乾燥わかめ、乾燥ふのり、乾燥ねぎ、巻麩を計量しながら乗せていく



乾燥わかめの選別工程。目視で規定外の大きさのものや色の悪いものを取り除く



乾燥後のわかめ。きれいな黒色が品質のよさを示している



包装工程



国内産の乾燥ねぎ、国内製造の巻麩



国内産の乾燥ふのり



乾燥わかめ



熟練者揃いの製造部門スタッフ。衛生管理、作業効率などに意見を出し合い品質向上に努めている



あっという間に、わかめがたっぷり入ったみそ汁の出来上がり



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 三陸産わかめ使用 わかめたっぷりみそ汁の具

みそ汁は、日本人のソウルフードのひとつ。そしてわかめはみそ汁の具の定番です。三陸産のわかめを乾燥させ、手軽にみそ汁に入れられる商品に仕上げたのが気仙沼市にある株式会社マルニシ。たっぷりのわかめとふのりで、海の恵みを存分に味わえます。

取引先から、そして取引先へ 震災後に支援の輪

東日本大震災で気仙沼には甚大な被害がありました。マルニシでは5工場が大規模半壊、1工場が全壊、委託の営業用冷凍倉庫3カ所が全壊。しかし、被害を免れた冷凍倉庫1カ所に保管されていたわかめをもとに同年6月に営業を再開したのです。

震災直後は内陸の取引先から発電機やガソリンなどの支援を受ける一方、マルニシからはわかめめられた養殖の生わかめを仕入れられます。生わかめの色は茶色ですが、特に色の濃いもの、葉に傷のないものを選びます。経験の長いスタッフの目利きがものをいいます。

仕入れたわかめはすぐに工場へと運び、ポイル塩蔵加工を行います。海水をろ過・滅菌して沸かし、た湯にわかめを入れ、かき回しながらポイルした後、コンベアに乗せて天日干しの粗塩を振ります。一晩漬け込み、重石を乗せ二晩脱水して塩蔵の工程は終了。この後は都度、必要量を倉庫から出して次の加工工程に入ります。

まず手作業でわかめの茎から葉を剥がします。その後工場に搬入。2cm角に裁断し、洗浄、乾燥します。乾燥するとわかめは濃い黒色になります。次は選別機器で異物を取り除く工程です。風力選別（わかめの個体より重い物、軽い物を分けて除去）、静電選別（毛髪など軽い物の除去）、色彩選別（カメラでわかめの色調と違う物の除去）、さらに人の目でも大きさや色を確認するなど、何段階もかけて慎重に選別していきます。

最後に、計量、検品、袋詰めと進みます。わかめの他に使用するのは国内製造の「巻麩」、国内産「ふ



常務取締役の寒沢聡さん

産地の漁協にポイル塩蔵機や倉庫などを寄付する支援を行いました。常務取締役の寒沢聡さんは「産地の生産者さんがわかめを届けてくれないければ、私たちは商品化できません。お互いに助け合って頑張ってきました。三方よしの精神ですね。おかげで商品がさらにいいものになっていると思います」と話します。

原料の品質を 高い技術力で維持

まず重要なのが、原料のわかめの品質です。三陸各地域の漁協に出かけて、その日の朝に水揚げさ



取締役工場長の西村光明さん

のり、国内産「ねぎ」の乾燥品。手作業でトレイにそれぞれを計量しながら乗せ、袋に入れて完成です。取締役工場長の西村光明さんは「ポイルや乾燥、選別など全工程で手間を惜しまず、高品質維持を図っています。また、食の安全のためにトレーサビリティの仕組みを構築しています。お客様に安心して食べていただきたいですから」と話します。

シャキシャキ！ わかめの食感を大切に

「わかめになるべくストレスを与えないように製造しています。シャキシャキした食感を楽しんでほしい」と寒沢さん。お湯に味噌を溶き、「わかめたっぷりみそ汁の具」を加えれば、簡単に美味しいみそ汁が出来上がります。お吸い物にも、そばやうどんのトッピングにも使えてとても便利。ぜひお試しください。



三陸産わかめ使用
わかめたっぷりみそ汁の具
本体価格548円
(税込591円)

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたの宅配で購入できます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

りらく2025年5月号掲載

古今東北公式HPにて、
新商品や催事情報を
日々発信しています。
ぜひ、ご覧ください。



インスタグラムも
更新中!



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶

